

# Les exportateurs d'arachide de bouche des pays du Sud pénalisés par les nouvelles normes sur l'aflatoxine édictées par l'Union européenne

[Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 8, Numéro 3, 237-8, Mai - Juin 2001, Dossier : Soja, arachide, coton : aspects des conditions d'évolution des filières](#)

■ [Résumé](#)   [Summary](#)

**Auteur(s) :** Philippe DIMANCHE, Cirad-CA, TA 70/16, 73, rue Jean-François-Breton, 34398 Montpellier Cedex 5, France.

**Résumé :** Au nom du principe de précaution sanitaire, l'UE a édicté en 1998 une norme extrêmement restrictive en matière de tolérance aflatoxine (2 µg d'aflatoxine B1 ou 4 µg pour la somme des 4 aflatoxines B1 + B2 + G1 + G2) dans les fruits secs destinés à l'alimentation humaine. Mise en application depuis le 01/01/2001, sans progressivité, cette mesure met en péril les filières d'exportation d'arachide de bouche, notamment celles des pays ACP, techniquement mal préparés pour réagir efficacement. Elle génère des surcoûts importants de mise aux normes, de contrôle et de formation nécessitant des moyens financiers conséquents, ce qui implique une action conjointe des organisations internationales du commerce, de la santé et de l'éducation. Le Cirad cherche à tout mettre en œuvre pour aider les pays producteurs les moins préparés à une réglementation aussi sévère.

**Mots-clés :** aflatoxine, arachide de bouche, qualité sanitaire, systèmes de production.

## ARTICLE

L'entrée en vigueur, depuis le 1<sup>er</sup>/05/1999, de la nouvelle réglementation européenne sur les aflatoxines (CE n° 1525/98) et la mise en application, depuis le 01/01/2001, de la nouvelle directive (98/53/CE) sur les modalités d'échantillonnage et d'analyse perturbent fortement le commerce international de l'arachide de bouche. Ces dispositions ont des effets négatifs pour les pays africains techniquement mal préparés et qui ne disposent pas de moyens financiers pour réagir efficacement.

### Réalité du risque pour l'alimentation humaine

Une étude publiée en 1999 par le Conseil supérieur d'hygiène publique de France [1] fait référence au Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) en ce qui concerne le risque pour l'homme. Le CIRC a classé les substances éventuellement cancérigènes en plusieurs groupes, le groupe 1 comprenant les produits ou procédés dont la cancérogénicité pour l'homme est avérée. En 1992, un groupe de travail du CIRC a

clairement confirmé le classement des aflatoxines B1, B2, G1, G2 dans le groupe 1 (p. 121), le métabolite M présent dans le lait et les produits laitiers étant considéré comme « cancérogène possible » (groupe 2B). Nous n'en sommes donc plus, dans la grande majorité des cas, au stade de présomptions, bien que des facteurs étiologiques autres que les aflatoxines soient impliqués, dont l'hépatite B.

### **Difficile application de la réglementation**

Au nom du principe de précaution, l'UE a choisi de placer la tolérance dans les fruits secs (dont l'arachide de bouche) à un niveau très bas pour l'alimentation humaine directe, soit au maximum 2 mug d'aflatoxine B1 ou 4 mug pour la somme des aflatoxines B1 + B2 + G1 + G2, niveaux qui correspondent tout juste au seuil de détection des méthodes d'analyses. On peut s'interroger sur ce choix de l'UE quand on sait que les États-Unis, à la fois producteur et gros consommateur d'arachide de bouche, ont une tolérance de 20 mug/kg pour la somme des 4 aflatoxines. La gestion de la santé publique et des opinions publiques européennes n'ouvre sans doute pas d'alternative.

Cependant, la mise en œuvre du contrôle technique découlant de cette nouvelle réglementation s'avère très difficile, notamment en raison des nouvelles modalités d'échantillonnage entrées en vigueur le 01/01/2001. Dans son article, Michel Blanc décrit parfaitement les difficultés de réalisation du contrôle, l'interprétation des résultats et surtout les conditions d'acceptation ou de refus lorsqu'il déclare que « cette disposition revient à exiger au final un niveau de contamination quasiment nul, ce qui est bien sûr totalement impossible à garantir sur des produits comme l'arachide de bouche ou la pistache et ce qui est contraire au principe Alara (*As Low As Reasonably Achievable*) défini par le JECFA ».

Le même article précise que les incertitudes des mesures découlant du critère de fidélité défini par la directive 98/53/CE sont de  $\pm 1,8$  mug pour un seuil réglementaire de détection de 2 mug. Il ne faut donc pas s'étonner de l'importance des contentieux à gérer.

### **Conséquences économiques et sociales pour les filières de production**

Ce qui frappe le plus est le fait que, contrairement à ce qui s'est passé dans d'autres cas (l'on pense à la question du marché international de la banane), il n'y ait eu ni progressivité dans la réduction de la tolérance, ni mesures d'accompagnement en faveur des pays producteurs. Il est en effet paradoxal que ces mesures préventives pénalisent particulièrement les pays ACP que l'UE aide financièrement à développer leurs productions agricoles. Or, ces mesures mettent aujourd'hui les filières d'exportation en danger en raison des surcoûts qu'elles entraînent pour les pays producteurs.

#### *Coût du contrôle*

Faute de disposer de laboratoires de contrôle homologués, les pays du Sud sont entièrement tributaires du contrôle effectué dans les pays d'importation. Pour faciliter et renforcer le contrôle, l'UE a réglementé, dans chaque pays, le nombre de points d'entrée, sans se soucier des coûts portuaires ni des taux de fret pratiqués pour certaines destinations. L'obligation de passer par des ports préalablement désignés peut entraîner un premier surcoût important par rapport à la faible valeur des produits agricoles. Le deuxième surcoût résulte des frais d'immobilisation des conteneurs dans l'enceinte portuaire en attendant les résultats du contrôle de la teneur en aflatoxine. Ce coût est extrêmement élevé car les tarifs pratiqués ont un caractère dissuasif et la durée de

stationnement peut être augmentée du temps d'une contre-expertise en cas de contentieux. Le troisième surcoût résulte de l'importance de l'échantillon (30 kg) à faire parvenir préalablement à l'importateur en fret express aérien.

#### *Coût des sanctions*

L'UE fait obligation à l'exportateur de rapatrier à ses frais les lots de graines dont la teneur en aflatoxine est supérieure à la tolérance. Ce coût est prohibitif car il cumule les frais de déchargement et de séjour au port d'importation, les frais de contrôle, les frais de contre-expertise, les honoraires d'un cabinet d'expertise, voire le voyage aérien, les frais de séjour d'un représentant de l'exportateur et le fret de retour.

Au cas où il s'avérerait qu'un pays producteur exporte des graines jugées trop contaminées, l'UE peut prendre des mesures commerciales suspensives à l'endroit du pays. Cette mesure a été appliquée aux arachides de bouche d'Égypte de mai à décembre 1999. L'interdiction a été levée après que l'Égypte a mis en place un plan de contrôle, mais l'UE lui a fixé une période probatoire d'un an durant laquelle ses marchandises sont accompagnées de certificats sanitaires spécifiques et tous les lots importés sont l'objet d'un contrôle particulier. Une telle mesure est lourde de conséquences car elle entraîne une rupture d'accords commerciaux avec des clients qu'il a parfois été long de fidéliser. Dans ce cas, ce sont bien évidemment tous les opérateurs de la filière du pays producteur qui en subissent un grand préjudice économique.

#### *Coût des difficultés de mise aux normes*

La mise aux normes n'est réalisable que si la qualité sanitaire peut être maîtrisée tout au long de la filière, de la culture à la mise en marché. Le tri final des graines n'étant réalisable techniquement comme économiquement que sur des récoltes peu contaminées, les pays producteurs doivent développer un arsenal de mesures préventives (variétés résistantes, irrigation, achat à la qualité, etc.) dont le coût est élevé et qui demandent du temps pour conduire les recherches ou le développement nécessaires puis la mise en œuvre opérationnelle.

Cette mise aux normes suppose un équipement de contrôle au niveau des usines de fabrication, un laboratoire national de contrôle/certification agréé par des organisations de certification de l'UE, la mise en place d'un plan de contrôle/qualité et l'adoption de textes législatifs et réglementaires permettant son bon fonctionnement. Cette mise aux normes est particulièrement coûteuse à développer dans les pays ACP car elle nécessite la formation et l'intéressement de producteurs en général peu sensibilisés à la qualité sanitaire.

Note :

<sup>1</sup> Cité par le périodique *The Public Ledger* du 2 octobre 2000.

## CONCLUSION

### **Nécessité d'un appui aux pays producteurs en développement**

La plupart des pays ACP exportateurs n'ont pas les ressources financières et techniques pour une telle mise à niveau de leurs filières d'arachide de bouche. Il est absolument nécessaire de les aider à la fois financièrement et techniquement à se mettre aux normes

et à mettre en place les moyens de contrôle permettant de certifier la qualité des produits vendus sur le marché international. L'appui doit aller au-delà des conférences de sensibilisation faites en 1999 par l'International Trade Centre (ITC-Issue 2/1999) dans les Chambres de Commerce de quelques pays d'Afrique de l'Ouest, et déboucher sur des actions conjointes de la part des organisations internationales du commerce, de la santé et de l'éducation.

Le coût d'un programme d'aide à la mise aux normes pourrait par exemple, comme l'a suggéré un importateur hollandais<sup>1</sup>, être financé par une taxe à l'importation.

Parallèlement, il convient de suivre de très près les résultats des contrôles opérés dans divers pays importateurs au travers de l'UE de manière à éliminer les disparités qui pourraient résulter des différences d'interprétation des textes et des pratiques (notamment en matière d'échantillonnage).

Le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad) cherche à tout mettre en œuvre pour aider des pays producteurs, particulièrement les pays africains ACP, les moins préparés à affronter une telle réglementation.

Pierre Fabre : Chef du Programme Cultures alimentaires  
Cirad-CA - TA73/09 - Avenue Agropolis, 34398 Montpellier Cedex 5  
pierre.fabre@cirad.fr

Jean Leu Marchand : Responsable de l'Équipe  
Cirad-CA - TA 70/16 - 73, rue Jean-François-Breton  
jean-leu.marchand@cirad.fr

Philippe Dimanche : En charge du Projet de relance Qualité des produits de l'arachide de bouche au Sénégal  
Cirad-CA - TA 70/16 - 73, rue Jean-François-Breton, 34398 Montpellier Cedex 5,  
34398 Montpellier Cedex 5  
philippe.dimanche@cirad.fr

## REFERENCES

1. PFOHL-LESZKOWICZ A, ed. (1999). *Les mycotoxines dans l'alimentation : évaluation et gestion du risque*. Paris : Tech et Doc.